



レシピページ



冷やしてアレンジ!

①冷蔵庫で冷やして



冷蔵庫で5~6時間(夏期は半日程度)

冷やすとプルンと固まります

②そのまま盛りつけ



スプーンでとり分けたり、ナイフでカットして!

完成!



ベリーとチョコレートの
パナコッタパフェ



冷やしてくずして!

①冷蔵庫で冷やして



冷蔵庫で5~6時間(夏期は半日程度)

冷やすとプルンと固まります

②くずしなめらかに



ホイッパーやミキサーでかき混ぜて

完成!



とろとろ苺ソースの
ミニパフェ



溶かして固めて お好みの形にアレンジ!

①温めて溶かして



液状になります

600Wの電子レンジで
40~50秒加熱する
(100gの場合)

とろ火でも!

湯せんでも!

80℃で15分湯せんする

②好きな型に流し固める



牛乳、リキール等を
混ぜることもできます!

アイデア次第で
レシピは
無限に広がります!

完成!



ベリーベリー
パナコッタ

常温保存

常温では
やわらかい
状態です



常温保存・賞味期限180日(未開封)

※抹茶プリンは冷蔵保存・賞味期限180日(未開封)です。

使用上の注意

- ※開封後はタッパー等の衛生的な容器に入れて冷蔵庫で保管し、3日以内に使いきってください。
- ※冷凍保存はできません。一度冷凍しますと、組織が劣化し本来の風味を著しく損ないますので、おやめください。
- ※商品は約40℃で完全に溶けますが、ゼラチンの性質上40℃以上で極端に加熱したり、長時間加熱しますと固まらなくなる場合があります。また、商品がまだ熱い状態で他の材料と混ぜると、分離しやすくなります。冷めてから混ぜてください。
- ※酸味の強いものを混ぜると分離しやすくなります。また、混ぜる液体の量が多くなるほど固まりにくくなりますのでご注意ください。混ぜる液体の量は、1パックあたり100ml(1パックの20%)程度を目安にしてください。
- ※溶解して調理したものは2日以内に使い切ってください。
- また、再溶解→冷却のご利用はご遠慮ください。
- ※調理に関しては、大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)をご参照ください。